

Mach dir selbst eine leckere Zitronenlimonade und lass sie dir schmecken. 😊

Rezept selbstgemachte Zitronenlimonade

Zutaten:

Zutaten für 1,5 Liter

- 3 Bio-Zitronen
- 100 ml Wasser
- 75 g Zucker
- 1 l Mineralwasser
- Eiswürfel

Zubereitungsschritte

1. Zitronen abwaschen. Mit einer Reibe die Schale einer Zitrone fein abreiben (ergibt ca. 1 Teelöffel Zitronenabrieb).
2. In einem Topf 200 ml Wasser zum Kochen bringen. Zucker und Zitronenabrieb zugeben. Ca. 2 Minuten köcheln lassen, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat. Kurz abkühlen lassen.
3. Abgeriebene Zitrone zusammen mit 4 weiteren Zitronen auspressen. Zitronensaft in das Zuckerwasser geben.
4. Flüssigkeit durch ein feines Sieb filtern, um Zitronenabrieb, Kerne und Fruchtfleisch zu entfernen. Zitronensirup in ein sauberes Behältnis füllen. Gut verschließen und im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen.
5. Übrige Zitrone in Scheiben schneiden. Zitronensirup in einem großen Behälter mit 2 Liter Mineralwasser aufgießen. Limonade mit Zitronenscheiben und Eiswürfeln in Gläsern servieren.

Die Basics: Wasser, Zucker, Zitronen

Los geht's mit der Herstellung des Zitronensirups. Das süße Gemisch aus Wasser, Zucker, Zitronensaft und Zitronenabrieb bildet die Basis deiner Limonade. Beim Einkauf der Zitronen ist es besonders ratsam, auf Bio-Qualität zu achten, da teilweise auch die Schale mitverwendet wird.

Der fertige Zitronensirup ist gut gekühlt und in einem sauberen Behältnis aufbewahrt bis zu 6 Monate haltbar. Wann immer dich die Limo-Lust packt, kannst du den Sirup aus dem Kühlschrank holen und ihn mit Mineralwasser aufgießen – fertig ist deine selbstgemachte Zitronenlimonade! Zum Servieren sollten am besten noch ein paar Eiswürfel und Zitronenscheiben mit im Glas landen – das Auge trinkt schließlich mit.

Deine Zitronenlimonade – deine Regeln

Gehörst du auch zu denjenigen, die sich nur schwer an Kochanleitungen halten können und am liebsten jedem Rezept ihre eigene Handschrift verleihen? Prima! Bei Limonade ist Kreativität nämlich ausdrücklich erwünscht. Hier ein paar Ideen, wie du aus dem klassischen Grundrezept eine fantasievolle Eigenkreation machst:

- Selbstbestimmte Süße: Reduziere den Zuckeranteil oder steige auf alternative Süßungsmittel wie Honig, Agavendicksaft, Kokosblütenzucker, Stevia, Xucker & Co um.
- Frische Kräuter: Aromatisiere und dekoriere deine Limo mit Kräutern wie Zitronenmelisse, Zitronenthymian, Minze, Rosmarin oder Basilikum.
- Freche Früchte: Neben Zitronen kann jedes beliebige Obst deinem Erfrischungsgetränk eine fruchtige Note verleihen. Gut geeignet: Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Rhabarber, Pfirsiche oder Melonen. Die Früchte können entweder mit dem Sirup eingekocht oder einfach püriert werden.
- Heiße Zitrone: Wenn du die Zitronen halbiert und vor dem Auspressen mit der angeschnittenen Seite 2 Minuten auf den Grill legst, erhält deine Limo ein einzigartiges Aroma.
- Still oder prickelnd: Statt mit Mineralwasser kannst du den Zitronensirup natürlich auch mit stillem Wasser aufgießen, wie es in den USA bis heute üblich ist.